УДК 39(=161.3)

І. Г. БАЧЫЛА

ВЫВУЧЭННЕ БЕЛАРУСКІХ ТРАПЕЗ АЙЧЫННЫМІ НАВУКОЎЦАМІ Ў ДРУГОЙ ПАЛОВЕ XX – ПАЧАТКУ XXI ст.

Анализируются монографии и отдельные статьи отечественных исследователей второй половины XX – начала XXI в., посвященные традиционным трапезам белорусов. Рассмотрены различные подходы белорусских ученых к пониманию места трапезы в структуре традиций питания белорусов в частности и материальной культуры в целом. Определена степень изученности традиционных трапез белорусов, показаны проблемы, которые еще не исследованы. Например, мало исследованными остаются теоретические аспекты вопроса. Сделан вывод о том, что в отечественной этнологической науке до конца 1980-х гг. изучались преимущественно блюда. Впервые специальные исследования, посвященные трапезам, стали появляться в 1990–2000-х гг. Показано, что во второй половине XX – начале XXI в. были собраны богатые этнографические материалы о традиционных белорусских трапезах, разработана их классификация, выявлены особенности, показаны изменения, которые происходили в этой части материальной культуры в разные исторические периоды.

Ключевые слова: трапеза; традиции питания; белорусские исследователи; белорусы; материальная культура.

Analyzes the monographs and articles about the traditional meal of Belarusians by native researchers the second half of XX – beginning of XXI century. The author considered the different approaches of the Belarusian scientists to understand the place of a meal food in the structure of traditions of Belarusians in particular, and the material culture as a whole. Has been identified the degree of scrutiny of the traditional meals of Belarusians, shows the problems that have not been explored. For example, a little-studied are the theoretical aspects of the issue. It is concluded that in the domestic ethnological science until the end of 1980s studied mainly dishes. First special studies about meal began to appear in the 1990s–2000s. It is shown that in the second half of XX – beginning of XXI century were collected rich ethnographic material about the Belarusian traditional meals, developed their classification, peculiarities, shows the changes that have occurred in this part of the material culture in different historical periods.

Key words: meal; traditions of the food; Belarusian researchers; Belarusians; material culture.

Важнай часткай традыцый харчавання з’яўляюцца трапезы. Яны найбольш яскрава адлюстроўваюць сацыяльны аспект усёй сістэмы традыцый харчавання. Іх вывучэнне пачалося ў другой палове XX ст. Супрацоўнікі Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Л. А. Малчанава і М. Я. Грынблат у 1950-х гг., даследуючы традыцыі харчавання беларускіх калгаснікаў 1920–50-х гг. вёскі Веляцін Хойніцкага раёна, разгледзелі трапезы, вызначылі колькасць штодзённых прыёмаў ежы, апісалі іх асаблівасці, найбольш уласцівыя для кожнай трапезы стравы, адзначылі асаблівы ўплыў розных сезонаў на гэтую частку традыцый харчавання беларусаў[1]. Навукоўцы звярнулі ўвагу на ўдзел дзяцей, моладзі, сталых людзей у штодзённых трапезах, паказалі, пры якіх умовах і ў якім узросце далучалі дзяцей да агульных штодзённых сямейных трапез.

Спецыфіку трапез беларусаў XIX – пачатку XX ст. Л. А. Малчанава ахарактарызавала ў працы «Матэрыяльная культура беларусаў» (1968). Яна выкарыстала матэрыялы музейных калекцый, дадзеныя архіваў, этнаграфічную спадчыну П. Шэйна, І. Сербава, Е. Раманава, матэрыялы ўласных этнаграфічных экспедыцый. Даследчыца разгледзела трапезы ў пэўныя поры года, вызначэнне часу для прыёму ежы, сувязь з распарадкам дзённай працы селяніна. Л. А. Малчанава адзначыла ролю пары года, што ўплывала на колькасць страў. Так, летам ужывалі пераважна толькі адну страву, а зімой колькасць страў павялічвалася да двух-трох. Летам беларусы ўжывалі ежу тры разы ў дзень, а зімой – чатыры. Даследчыца параўнала рысы трапез беларусаў з трапезамі іншых усходнеславянскіх народаў, вызначыла фактары, якія аказвалі непасрэдны ўплыў на паслядоўнасць прыёму ежы беларусамі ў акрэслены перыяд (сезоннасць, посныя дні, матэрыяльны дастатак)[2].

Л. А. Малчанава звярнула ўвагу на розніцу паміж штодзённымі і святочнымі трапезамі, апошнія ахарактарызавала сцісла, апісала выключна найбольш характэрныя для асобных святочных трапез стравы (куццю на Каляды, бліны на Масленіцу), але не паказала парадак іх прыёму, асаблівасці падачы, рэгіянальныя адметнасці. Яна дакладна ахарактарызавала асаблівасці размяшчэння за сталом асобных членаў сям’і, родзічаў, гасцей у час трапезы, ролю гаспадара і гаспадыні.

Беларускімі трапезамі і іх асаблівасцямі цікавіўся таксама І. П. Корзун. Ён карыстаўся этнаграфічнымі матэрыяламі сваіх папярэднікаў і ўласнымі палявымі матэрыяламі, сабранымі ў час экспедыцый па Беларусі ў 1958–1960 гг. Навуковец вызначыў змены, якія адбыліся ў часе прыёму ежы. Усё часцей у акрэслены перыяд беларускія калгаснікі пачалі вызначаць яго па гадзінніках. Парушэнне тэрмінаў ужывання ежы адбывалася ў дні сямейных урачыстасцей, свят[3]. Даследчык звярнуў увагу на асаблівасці сервіроўкі, ахарактарызаваў прыём ежы ў дарозе, у час палявых сезонных работ, параўнаў трапезы гараджан і жыхароў мястэчак. І. П. Корзун таксама паказаў, калі ўжывалася тая ці іншая страва. Так, зацірка пераважна была характэрна для снедання і вячэры[4]. Найбольш падрабязна даследчыкам былі апісаны асаблівасці ўжывання страў і напояў падчас радзін, вяселля, пахавання. Значна менш увагі ён звярнуў на паслядоўнасць падачы страў, ролю ў гэтым працэсе асобных членаў сям’і, асаблівасці паводзін людзей у час трапезы[5].

Уплыў абставін ваеннага часу на традыцыйныя беларускія трапезы даследаваў А. І. Залескі. Ён адзначыў змены ў трапезах, паслядоўнасці рэдкіх і густых страў, чарговванні кіслых страў з прэснымі[6].

У калектыўнай працы супрацоўнікаў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору «Изменения в быту и культуре сельского населения Белоруссии» (1976) Л. А. Малчанава разгледзела змены, якія адбыліся ў традыцыях харчавання беларусаў у 1920–70-х гг. З гэтай мэтай яна выкарыстала матэрыялы анкетаванняў (былі апытаны больш за тысячу рэспандэнтаў), а таксама статыстычныя дадзеныя, якія

былі апублікаваны ў статыстычных штогодніках. Даследчыца вызначыла фактары, што паўплывалі на змены ў традыцыях харчавання, асабліва становішча ў час калектывізацыі, гады Вялікай Айчыннай вайны. У гэты перыяд змяніўся рэжым прыёму ежы, у штодзённых трапезах усё радзей удзельнічалі ўсе члены сям'і. Галоўную ролю ў трапезах стала адыгрываць жанчына.

На традыцыі харчавання беларусаў была звернута ўвага і ў калектыўнай працы беларускіх і ўкраінскіх навукоўцаў «Палессе. Матэрыяльная культура» (1988). Л. А. Малчанава ахарактарызавала трапезы – вясельныя, памінальныя, радзінныя, на Дзяды, Каляды, Масленіцу, у велікодны пост, апісала іх асаблівасці.

Шэраг артыкулаў аб традыцыях харчавання падрыхтавалі Г. Ф. Вештарт, Т. І. Кухаронак, І. П. Корзун, В. С. Цітоў для энцыклапедыі «Этнаграфія Беларусі» (1989). Г. Ф. Вештарт у грунтоўным артыкуле «Ежа» звярнула ўвагу на трапезы як неад'емную частку традыцый харчавання. Яна вызначыла фактары, ад якіх залежаў час прыёму ежы, падрабязна ахарактарызавала склад і паслядоўнасць страў падчас штодзённых трапез. Аб асаблівасцях некаторых святочных трапез шэраг артыкулаў падрыхтавала Т. І. Кухаронак.

Калектывам аўтараў (В. К. Бандарчык, Г. М. Курыловіч, Л. В. Ракава) у 1990 г. была падрыхтавана праца «Сям'я і сямейны быт беларусаў». У ёй разгледжана пытанне аб асаблівасцях паўсядзённых і святочных трапез вяскоўцаў і гараджан. Даследчыкі падкрэслілі, што незалежна ад ступені заможнасці ў кожнай сялянскай сям'і строга прытрымліваліся ўстаноўленага парадку прыёму ежы. Адрозненні назіраліся толькі ў яе колькасці і якасці. Аўтары паказалі, што абавязковым у сельскай мясцовасці быў удзел у трапезах па магчымасці ўсіх членаў сям'і, асабліва ў зімовы час. Летам сумеснай была вячэра. Навукоўцы вызначылі час ажыццяўлення асноўных паўсядзённых трапез, параўналі яго ў зімовы і летні перыяды[7]. Характарызуючы асаблівасці трапез гараджан, навукоўцы найбольш падрабязна спыніліся на асаблівасцях асобных элементаў радзіннай, вясельнай і памінальнай трапез.

У 1980-х – пачатку 1990-х гг. былі даследаваны асобныя перыяды развіцця традыцый харчавання беларусаў. Навукоўцы звярнулі ўвагу на стравы, напоі і прадметы хатняга начыння. Часткова трапезы ў канцы XVIII – пачатку XX ст. разгледжаны ў працы В. С. Цітова «Народная спадчына» (1994). На аснове археалагічных дадзеных, архіўных матэрыялаў, даследаванняў М. Анімеле, Ю. Крачкоўскага, Е. Раманава, М. Нікіфароўскага, І. Сербава В. С. Цітоў адзначыў, што кожнаму каляндарнаму ці сямейнаму святу адпавядаў пэўны набор страў, якія ўжываліся ў вызначанай паслядоўнасці.

У кнізе «Беларуская кухня» (1993) І. П. Корзун на прыкладзе асобных частак традыцый харчавання, у тым ліку трапез, паказаў культурныя сувязі беларусаў з іншымі ўсходнеславянскімі этнасамі, апісаў асноўныя асаблівасці штодзённых сямейных трапез. Найбольш падрабязна ў працы былі разгледжаны радзінная, вясельная, памінальная, а таксама дзіцячыя трапезы. Аднак у працы «Беларуская кухня» паняцце «трапеза» не выкарыстоўваецца. Даследчык карыстаецца тэрмінам, якім абазначае культуру ўжывання ежы, стравы і напоі, сервіроўку стала, уменне карыстацца сталовымі прыборамі, этыку паводзін за сталом.

У 1980–90-х гг. параўнальным вывучэннем традыцый харчавання беларусаў і літоўцаў канца XIX – пачатку XX ст. у пагранічных раёнах займалася Л. Н. Базан. Яна ўпершыню разгледзела традыцыі харчавання як сістэмы, рыскрыла ролю дыфузіі ў развіцці традыцый харчавання беларуска-літоўскага пагранічча ў канцы XIX – пачатку XX ст. Л. Н. Базан паказала паэтапны ступеньчаты характар дыфузіі на прыкладзе розных трапез, адзначыла, што такая дыфузія магла мець розную інтэнсіўнасць, што найменшая трансфармацыя адбывалася ў памінальных трапезах. Даследчыца падкрэсліла, што ў гэтай частцы традыцый харчавання змены адбываліся больш запаволена, чым у прадуктах харчавання, стравах.

Перыяд 1990–2000-х гг. стаў важным этапам у вывучэнні беларускіх трапез айчыннымі навукоўцамі. Упершыню сталі з'яўляцца спецыяльныя даследаванні, прысвечаныя гэтай частцы традыцый харчавання беларускага этнасу. У першую чаргу гэта звязана з навукова-даследчыцкай дзейнасцю вядомага айчыннага этнолага Т. А. Навагродскага. Ён распрацаваў сучасны тэарэтычны падыход да аналізу традыцый харчавання беларусаў, вылучыў іх структурныя часткі. Важнае значэнне ў структуры традыцый харчавання даследчык надае трапезам[8]. Вывучаючы іх, Т. А. Навагродскі актыўна выкарыстоўвае багатае кола крыніц, істотную частку якіх складаюць уласныя палявыя этнаграфічныя матэрыялы. Іх навуковец пачаў збіраць з 1992 г.

Т. А. Навагродскі адным з першых сярод айчынных навукоўцаў раскрыў змест паняцця «трапеза» і паставіў пытанне аб неабходнасці больш глыбокага вывучэння гэтай з'явы ў матэрыяльнай культуры беларусаў. Ён сфармуляваў гіпотэзу аб тым, што слова «трапеза» першапачаткова ўжывалася ў адносінах да памінальных трапез[9]. Даследчык вывучае трапезы комплексна, звяртае ўвагу на колькасць трапез, час, месца, склад.

Т. А. Навагродскі вызначыў кола фактараў, якія з рознай інтэнсіўнасцю ўплываюць на асноўныя часткі традыцый харчавання беларусаў, у тым ліку на трапезы. Іх ён падзяліў на дзве групы – фактары вышэйшага (прыродна-геаграфічны, сацыяльна-эканамічны, гістарычна-культурныя традыцыі, сезоннасць) і фактары ніжэйшага ўзроўню (даступнасць сыравінных кампанентаў, спецыяльныя навыкі і веды, уплыў запазычанняў).

Даследчык паказаў, што асноўная бінарная апазіцыя трапез беларусаў у XIX – пачатку XX ст. адбывалася па восі «штодзённыя – святочныя», пры гэтым святочная трапеза з самага пачатку ўзнікла як «апазіцыя» штодзённай. Даследчык вызначыў дзве асноўныя групы святочных трапез, а таксама чатыры штодзённыя трапезы: снеданне, абед, полудзень, вячэру. Ён падкрэсліў, што святочныя трапезы адрозніваюцца ад штодзённых ужываннем больш багатай і разнастайнай ежы. Асобна Т. А. Навагродскі даследаваў трапезы, якія звязаны з выкананнем гаспадарчых работ, адзначыў, што прамежкавае становішча паміж штодзённымі і святочнымі трапезамі займаюць трапезы ў выхадныя дні.

Т. А. Навагродскі падрабязна ахарактарызаваў асаблівасці штодзённых і святочных трапез каляндарнага і сямейнага цыкла, абгрунтаваў думку, што полудзень не з'яўляецца выпадковай трапезай, вызначыў яго функцыянальнае прызначэнне[10], адзначыў, што штодзённыя трапезы выконваюць асноўную функцыянальную нагрузку і з'яўляюцца ядром усёй сістэмы харчавання, класіфікаваў трапезы па часу прыёму, а таксама ў залежнасці ад месца прыёму. Аўтар паказаў, што для паўсядзённых трапез характэрна асаблівая індывідуальная афарбоўка, а вось для страў другой групы трапез уласцівы пераважна грамадскі характар. Ён вызначыў, што для абрадавых трапез характэрна адсутнасць страў з бульбы. Гэта абумоўлена адносна познім укараненнем бульбяных страў у сістэму харчавання беларускага этнасу[11]. Аналізуючы асаблівасці святочных трапез, у прыватнасці каляндарных, даследчык найбольш падрабязна ахарактарызаваў спецыфіку калядных і велікодных трапез.

Т. А. Навагродскі вылучыў дзве групы памінальных трапез. Да першай групы ён аднёс трапезы адразу ў дзень пахавання, на дзявяты, саракавы і іншыя дні, да другой – трапезы, звязаныя з народным календаром. Характарызуючы другую групу памінальных трапез, Т. А. Навагродскі вылучыў два тыпы дзядоў у адпаведнасці з месцам іх святкавання (ва ўласнай хаце і на могілках), паказаў чарговасць падачы памінальных страў гэтай групы, рэгіянальныя асаблівасці.

Навуковец першым даследаваў функцыі штодзённых і святочных трапез беларусаў, чаргаванне посных і скаромных перыядаў, традыцыйныя беларускія трапезы як сродак выхавання, іх выкарыстанне для перадачы ведаў, навыкаў і вопыту старэйшага пакалення дзецям. Т. А. Навагродскі параўнаў функцыі штодзённых і святочных трапез, паказаў, што для штодзённых трапез характэрна ўтылітарная функцыя, а святочным трапезам уласціва сімвалічная функцыя[12]. Ён адзначыў, што памінальная трапеза, апрача асноўнай функцыі памінання, ушанавання памяці памерлых, мела сакральную, выхаваўчую і дыдактычную функцыі.

На мяжы 1990–2000-х гг. Т. А. Навагродскі пачаў вывучаць асаблівасці беларускіх трапез розных рэгіёнаў Беларусі. З гэтай мэтай ён здзейсніў шэраг экспедыцый, а сабраныя матэрыялы выкарыстаў у публікацыях «Смачна елі... Народная кулінарыя Гомельшчыны» (1994), «Народная кулінарыя Магілёўшчыны (на матэрыяле палявых этнаграфічных даследаванняў)» (1999), «Народная кулінарыя Браслаўшчыны (на матэрыялах палявых этнаграфічных даследаванняў)» (2001), «Традыцыі народнага харчавання беларусаў у Заходнім Палессі» (2008), «Традыцыі харчавання беларусаў Усходняга Палесся» (2010). Аўтар паказаў колькасць і час прыёму ежы, правілы паводзін, у тым ліку ў залежнасці ад полаўзроставага паказчыка, асаблівую ролю гаспадара ў час трапезы.

У 2000-х гг. вывучэннем традыцыйных беларускіх трапез, іх асаблівасцей і эвалюцыі займалася Г. М. Курыловіч. Яна цікавілася традыцыямі харчавання Усходняга Палесся. Даследчыца ахарактарызавала асаблівасці прыгатавання і ўжывання страў на Каляды, падчас Масленічнага тыдня, на Вялікдзень. Г. М. Курыловіч параўнала калядныя і велікодныя трапезы, паказала, што ў велікоднай трапезе не выкарыстоўваліся крупяныя і мучныя стравы, апрача абрадавага хлеба.

У шэрагу энцыклапедычных выданняў, што былі падрыхтаваны айчыннымі навукоўцамі на пачатку XXI ст., апублікаваны артыкулы аб беларускіх трапезах, іх асаблівасцях. Для «Энцыклапедыі беларускай кухні» (2008) артыкулы па дадзенай праблематыцы падрыхтавалі Т. А. Навагродскі, Т. І. Кухаронак і інш. Т. А. Навагродскі ахарактарызаваў трапезу як важную і неад'емную частку традыцый харчавання беларусаў. Ён класіфікаваў трапезы, ахарактарызаваў іх асаблівасці, параўнаў, адзначыў рэгіянальныя рысы святочных трапез. Ім былі сцісла ахарактарызаваны паўсядзённыя трапезы, у прыватнасці сняданак. У некалькіх артыкулах асветлены асаблівасці сервіроўкі стала і правілы паводзін удзельнікаў трапезы.

У працы «Смачна есці: энцыклапедыя беларускай кухні» (2011) апублікаваны шэраг рэцэптаў для гатавання велікодных страў – халодных закусак, другіх і салодкіх страў.

Вывучэннем асаблівасцей трапез прывілеяваных саслоўяў на Беларусі найбольш плённа займаліся на пачатку XXI ст. А. А. Кілбас і І. Р. Вуглік. А. А. Кілбас вывучала традыцыі харчавання прывілеяваных саслоўяў XIV–XVI стст., а І. Р. Вуглік – XVII–XVIII стст. Характарызуючы трапезы шляхты, ён выкарыстаў паняцці «застолле», «рытуал». І. Р. Вуглік падрабязна спыніўся на стравах, што ўжываліся падчас трапез, складзе ўдзельнікаў і асаблівасцях іх паводзін, а таксама сервіроўцы стала[13].

У асобным раздзеле працы «Хто жыве ў Беларусі» (2012) Т. А. Навагродскі і Г. І. Каспяровіч вызначылі тыпы трапез, час іх правядзення, працягласць, комплекс страў і напояў, спецыфіку паводзін удзельнікаў трапезы. Найбольш падрабязна навукоўцы разгледзелі калядныя, масленічныя, велікодныя, радзінныя, вясельныя і памінальныя трапезы.

Такім чынам, у айчыннай этналагічнай навуцы да канца 1980-х гг. даследаваўся пераважна адзін з кампанентаў традыцый харчавання беларусаў – стравы. У значна меншай ступені звярталася ўвага на іншыя кампаненты. У 1950–80-х гг. беларускія навукоўцы выкарыстоўвалі параўнальна-гістарычны

метад даследавання і тэрміны «святочная ежа», «паўсядзённая ежа». У пачатку 1990-х гг. у айчыннай этналагічнай навуцы даследчыкі пачалі выкарыстоўваць новыя метады даследавання – структурны, дыфузіянісцкі. У другой палове XX – пачатку XXI ст. былі сабраны багатыя этнаграфічныя матэрыялы аб традыцыйных беларускіх трапезах, распрацавана іх класіфікацыя, выяўлены асаблівасці, паказаны змены, якія адбываліся ў гэтай частцы матэрыяльнай культуры ў розныя гістарычныя перыяды.

БІБЛІЯГРАФІЧНЫ СПІС

[1] Гл.: Грынблат М. Я., Малчанава Л. А. Новыя з'явы ў быце калгаснай вёскі // Беларускі этнаграфічны зборнік. Мінск, 1958. С. 49.
[2] Гл.: Молчанова Л. А. Материальная культура белорусов. Минск, 1968. С. 203.
[3] Гл.: Корзун І. П. Асаблівасці ў харчаванні сучаснага беларускага калгаснага сялянства // Весці АН БССР. Сер. грамад. навук. 1960. № 4. С. 89.
[4] Гл.: Корзун І. П. Некаторыя стравы беларускай кулінарыі // Беларусь. 1960. № 1. С. 25.
[5] Гл.: Корзун І. П. З гісторыі беларускай народнай кухні // Беларусь. 1959. № 7. С. 25.
[6] Гл.: Залескі А. І. Быт беларускіх сялян у партызанскім краі. Мінск, 1960. С. 110.
[7] Гл.: Сям'я і сямейны быт беларусаў. Мінск, 1990. С. 56.
[8] Гл.: Навагродскі Т. А. Народная кулінарыя як аб'ект навуковага даследавання // Весці АН Беларусі. Сер. гуманіт. навук. 1994. № 4. С. 81.
[9] Гл.: Навагродскі Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў. Мінск, 2000. С. 63.
[10] Там жа. С. 65.
[11] Гл.: Навагродскі Т. А. На стале беларуса // Беларуская думка. 2009. № 9. С. 103.
[12] Гл.: Навагродскі Т. А. Традыцыйныя беларускія трапезы як сродак выхавання // Пачатковая школа. 1999. № 10. С. 31.
[13] Гл.: Вуглік І. Р. Матэрыяльная культура і быт старабеларускай шляхты XVII–XVIII ст. Мінск, 2005. С. 29.

Паступіў у рэдакцыю 17.10.2013.

Ірына Генадзьеўна Бачыла – аспірантка кафедры этналогіі, музеялогіі і гісторыі мастацтваў. Навуковы кіраўнік – член-карэспандэнт НАН Беларусі, доктар гістарычных навук, прафесар М. Ф. Піліпенка.

УДК 327(470+571:439)(091)«14/15»

Ю. В. СИТКЕВИЧ

АКТИВИЗАЦИЯ «ВЕНГЕРСКОГО ФАКТОРА» ВО ВНЕШНЕЙ ПОЛИТИКЕ МОСКОВСКОГО ГОСУДАРСТВА (последняя четверть XV – первая четверть XVI в.)

На основе изучения международных отношений, сложившихся в Центральной и Восточной Европе в последней четверти XV – первой четверти XVI в., анализируется влияние «венгерского фактора» на внешнюю политику Московского государства. Воздействие «венгерского фактора» на дипломатическую практику Московского государства можно проследить с 1482 г., когда был заключен двусторонний договор между Московским государством и Венгерским королевством. Заключение этого договора способствовало росту международного престижа Московского государства, а также его вовлечению в международную жизнь государств Центральной Европы. В результате в середине 1480-х гг. оформились дипломатические отношения между Священной Римской империей и Московским государством. После восшествия на венгерский престол Уласло II, представителя династии Ягеллонов, прямые русско-венгерские связи прекратились, однако Иван III и Василий III не упускали малейшей возможности ослабить своего давнего политического соперника – династию Ягеллонов. В связи с этим вопрос о венгерском наследстве продолжал оставаться в русле внешнеполитических интересов великих князей московских во взаимоотношениях со Священной Римской империей вплоть до Венского конгресса 1515 г.

Ключевые слова: Иван III; Матьяш Корвин; Уласло II; Московское государство; Венгерское королевство; русско-венгерские дипломатические отношения; «венгерский фактор»; династия Ягеллонов; династия Габсбургов; Центральная Европа; Восточная Европа; Священная Римская империя; Османская империя.

The article is devoted to the influence of the «Hungarian factor» on the foreign policy of the Grand Duchy of Moscow in the last quarter of XV – the first quarter of XVI centuries. The impact of the «Hungarian factor» can be traced back to 1482 when there was a bilateral treaty between the Grand Duchy of Moscow and the Hungarian kingdom. That treaty has boosted the prestige of the Grand Duchy of Moscow and involved it in international affairs in the Central Europe. In the 80s of the XV century diplomatic relations between the Holy Roman Empire and the Grand Duchy of Moscow were decorated. When Vladislaus II (representative of the Jagiellonian dynasty) became king of Hungary direct Russian-Hungarian relations have ceased, but Ivan III and Vasili III didn't miss an opportunity to weaken the Jagiellonian dynasty. The question of the «Hungarian heritage» continued to excite Grand Princes of Moscow until Vienna Congress of 1515.

Key words: Ivan III; Matthias Corvinus; Vladislaus II; the Grand Duchy of Moscow; the Hungarian kingdom; Russian-Hungarian diplomatic relations; the «Hungarian factor»; the Jagiellonian dynasty; the Habsburgs dynasty; Eastern Europe; Central Europe; the Holy Roman Empire; the Ottoman Empire.

Начало двусторонним дипломатическим отношениям было положено в 1482 г., когда в Москву прибыло посольство от Матьяша Корвина. Венгерский король через своих дипломатов выразил намерение наладить союзнические отношения с московским государем Иваном III[1]. Великий князь московский с почтением принял представителей короля и для подписания договора отправил в Венгрию ответное посольство во главе с дьяком Федором Курицыным. Московский дипломат от имени Ивана III заключил с Матьяшем Корвиным союз. Этот договор преследовал конкретную военно-политическую цель: оба государства были заинтересованы в координации совместных действий в борьбе против общего врага – короля польского и великого князя литовского Казимира IV. Одновременно на союз с Московским государством венгерский король шел, руководствуясь идеей создания мощного Венгерского государства, включающего земли Венгрии, Чехии и Австрии, способного превзойти турок-османов по военному потенциалу.